## Adrien Renoir

# *Les 2 Terroirs, Rosé Verzy Grand Cru Extra Brut*

**2023, 750 ml**

**Frankreich, Champagne**

**Champagner**

**9920311004**

**Pinot Noir/Spätburgunder**

**Alkoholgehalt:** 12,0 %




## Speisempfehlungen

von Christoph Raffelt

Gegrillte Garnelen mit Paprika und Piment d'Espelette (Meeresfrüchte)

Rote Bete aus dem Ofen mit Ziegenkäse, Haselnüssen und Thymian (vegetarisch)

Entenbrust mit roten Johannisbeeren und leichtem Jus (Geflügel)

# Verkostungsnotizen

von Christoph Raffelt vom 18.07.2026

**Informationen zum Wein**
Der Champagner *Les 2 Terroirs* von Adrien Renoir stammt aus Verzy und Verzenay Grand Cru-Lagen vom Argilo Calcaire, also Kalk und Lehm. Die Reben sind bei ihm 50 Jahre alt. Der Grundwein wurde spontan vergoren, nicht geschwefelt und auf der Vollhefe in gebrauchten Barriques und Fudern belassen. Die Assemblage besteht aus 100 % Pinot Noir des Jahrgangs 2023 mit 5 % Rotwein. Die Tirage erfolgte im Juli 2024, das Degorgement im Februar 2026 mit 2,4 g/L Dosage.

**Farbe**
Corail, noch unruhige Perlage

**Nase**
Der junge Rosé namens *Les 2 Terroirs* erinnert im Duft an Grafit und etwas Bleistiftabrieb, etwas Erde und Gestein mit Noten von roten Beeren, etwas Grapefruitschale und Anklänge von Kuchenteig.

**Gaumen**
Am Gaumen wirkt der reinsortige Pinot Noir lebendig und jugendlich mit einem zunächst leicht aufschäumenden Mousseux, das sich dann schnell beruhigt. Der Rosé erinnert geschmacklich an Herbstlaub und etwas Unterholz, rote Beeren und Mostapfel mit Schalen und an den erwähnten Bleistiftabrief. Der trocken wirkende Champagner liefert viel Energie und territoriale Identität. Dies ist ein ausgesprochen gastronomisch orientierter Champagner. Er liebt Speisen mit feiner Röstaromatik, leichter Würze und einer gewissen Saftigkeit – weniger Süße als vielmehr Umami.